

SEPPIA E DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella e infornare. A fine cottura completare con la Seppia tagliata a julienne, le zucchini tagliate a fiammifero e precedentemente marinate e i pomodori Dorati. Decorare con germogli e prezzemolo tritato.

Procedimento senza glutine

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredienti Menù

70 g Seppia cotta - 1IF

n° 6 Dorati - TN1

Ingredienti

1 Disco di pasta

80 g Mozzarella

15 g Zucchini

q.b. Prezzemolo

q.b. Germogli